

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚天の甘酢あん</b>		
豚肉	40 g	
塩	0.01 g	
小麦粉	7.5 g	
油	7.5 g	
レモン果汁	2.8 g	
醤油	4.8 g	
塩	0.1 g	
砂糖	1.6 g	
酢	2 g	
本みりん	1 g	
水	5 g	
でん粉	2 g	
水	2 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草のお浸し</b>		
ほうれん草	25 g	
人参	8 g	
醤油	0.6 g	
本みりん	0.2 g	
水	6 g	
だし	0.09 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの甘煮</b>		
かぼちゃ	35 g	
砂糖	0.8 g	
水	12 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>ミニゼリー</b>		
一口ゼリー	2 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
豚モモ肉	
海水	
小麦粉	
大豆油	
レモン・香料	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
海水	
原料糖	
酒かす・アルコール・米・	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
加工馬鈴薯澱粉粉	
ほうれんそう	
人参	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かぼちゃ	
原料糖	
精白米	
大麦（国産）	
【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤（増粘多糖類）・酸味料・香料・甘味料（ソルビトール）・着色料（紅花黄、クチナシ）・【グレープ】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、グレープ）・砂糖1・食塩1・ゲル化剤（増粘多糖類）1・酸味料1・香料1・甘味料（ソルビトール）1・着色料（アカキャベツ、クチナシ）・【オレンジ】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、オレンジ）・砂糖2・食塩2・ゲル化剤（増粘多糖類）2・酸味料2・香料2・甘味料（ソルビトール）2・着色料（紅花黄、アカキャベツ）・【ピーチ】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、ピーチ）・砂糖3・食塩3・ゲル化剤（増粘多糖類）3・酸味料3・香料3・甘味料（ソルビトール）3・着色料（アカキャベツ、紅花黄）・【パイナップル】異性化液糖・濃縮果汁（アップル、パイナップル）・砂糖4・食塩4・ゲル化剤（増粘多糖類）4・酸味料4・香料4・甘味料（ソルビトール）4・着色料（紅花黄）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<b>&lt;主菜&gt;サバの旨煮</b>			
	さば	0.5 切		
	しょうが	0.4 g		
	ウスターソース	1.52 g		
	砂糖	1.52 g		
	醤油	1.08 g		
	料理酒	0.8 g		
	水	8 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;わかめと大根の梅風味和え</b>			
	わかめ	0.2 g		
	大根	35 g		
	練り梅	0.3 g		
	醤油	1.5 g		
	本みりん	0.5 g		
	水	6 g		
	だし	0.08 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;煮豆</b>			
	大豆	20 g		
	人参	10 g		
	干しいたけ	0.5 g		
	グリーンピース	3 g		
	水	12.5 g		
	だし	0.18 g		
	砂糖	0.5 g		
	醤油	1 g		
	本みりん	1 g		
料理酒	0.5 g			
	料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;蒸シューマイ</b>				
肉しゅうまい	2 ケ			
	料理合計			
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>				
米(国産)	53 g			
押麦	2 g			
	料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小計			

原材料	食品添加物
さば	
しょうが(中国)・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
野菜・果実(トマト・たまねぎ(じんじん(その他)・醸造酢・糖類(砂糖・ぶどう糖・食塩・アミノ酸液・発酵調味料・香辛料・カラメル色素・甘味料(甘草)・香辛料抽出物・一部に大豆・りんごを含む	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
湯通し塩蔵ワカメ	
だいこん	
梅干・漬け原材料(還元水あめ(食塩(しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・	
人参	
原木乾しいたけ	
グリーンピース	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
鶏肉・野菜(キャベツ(たまねぎ・でん粉・粒状大豆たん白・豚脂・しょうゆ・砂糖・トマトケチャップ・食塩・香辛料・発酵調味料・オ	
イスターソース・ごま油・ボークエキス・皮(小麦粉(なたね油・加工でん粉・調味料(無機塩等)・一部に小麦・ごま・大豆・鶏	
肉・豚肉を含む	
精白米	
大麦(国産)	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;チキントマトソース</b>		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
油	3 g	
トマト	10 g	
トマトケチャップ	2 g	
ウスターソース	1.5 g	
砂糖	0.8 g	
水	10 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;切干天根の酢の物</b>		
切干大根	3 g	
人参	10 g	
きゅうり	5 g	
醤油	1.5 g	
酢	1.2 g	
砂糖	0.5 g	
本みりん	0.3 g	
調合ごま油	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;焼さつま芋</b>		
さつま芋	30 g	
油	0.5 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	0.25 本	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
海水	
小麦粉	
大豆油	
トマト	
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
野菜・果実（トマト・たまねぎ・にんにく・（その他・醸造酢（国内製造）・糖類（砂糖、ぶどう糖）・食塩・アミノ酸液・香辛料・カラメル色素・増粘剤（グアー）・香辛料抽出物・甘味料（甘草）一部に大豆、りんごを含む	
原料糖	
食塩（国内製造）・砂糖・たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉を含む）・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
青首大根	
人参	
きゅうり	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
食用ごま油・食用なたね油	
さつまいも	
大豆油	
海水	
精白米	
大麦（国産）	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

昼食

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;シューシー（沖縄風おこわ）</b>		
米(国産)	45 g	
もち米	10 g	
豚肉	8 g	
調合ごま油	1 g	
人参	5 g	
*韓国産乾燥芽ひじき1kg（泉平）	0.8 g	
さやいんげん	3 g	
醤油	1.9 g	
醤油	1.9 g	
本みりん	1.9 g	
料理酒	0.7 g	
水	65 g	
だし	0.91 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;チキンナゲット</b>		
チキンナゲット	2 ケ	卵・乳
油	2.6 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;高野豆腐と昆布の煮物</b>		
細切昆布	2 g	
凍り豆腐	2 g	
水	22.5 g	
だし	0.21 g	
砂糖	0.75 g	
醤油	1.5 g	
本みりん	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ピーマンソテー</b>		
ツナフレーク	3 g	
ピーマン	5 g	
玉ねぎ	15 g	
ピーマン	5 g	
油	1 g	
丸鶏がらスープ	0.3 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（オレンジ）</b>		
オレンジ	0.13 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
精白米	
精白米 もち米	
豚肉	
食用ごま油・食用なたね油	
人参	
いんげん	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
鶏肉・小麦粉・揚げ油（植物油）・植物性たん白・コーンフラワー・パン粉・でん粉・食塩・砂糖・香辛料・卵白・ぶどう糖・脱脂粉乳・植物	
油・加工でん粉・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na）・香辛料抽出物・香料・カロチン色素・原材料の一部に卵・乳成分・小麦・大豆	
を含む	
大豆油	
北海道産昆布	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料（アミノ酸）	
ピーマン	
玉葱	
米	
大豆油	
食塩・テキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料（アミノ酸など）・PH調整剤	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<b>&lt;主菜&gt;サケの焼南蛮</b>		
	さけ	1 切	
	小麦粉	2 g	
	油	2 g	
	玉ねぎ	25 g	
	赤パプリカ	5 g	
	酢	6 g	
	砂糖	4 g	
	醤油	2 g	
	調合ごま油	0.2 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草ともやしのステー</b>		
	ほうれん草	10 g	
	緑豆もやし	20 g	
	油	1 g	
	チキンコンソメ	0.2 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;ツナとオクラのサラダ</b>		
	ツナフレーク	5 g	
	人参	5 g	
	オクラ	12 g	
	酢	0.8 g	
	醤油	1.2 g	
	油	0.64 g	
	砂糖	0.8 g	
		料理合計	
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g		
押麦	2 g		
	料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>			
バナナ	0.25 本		
	料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小 計		

原材料	食品添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤	
小麦粉	
大豆油	
玉葱	
パプリカ	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
食用ごま油・食用なたね油	
ほうれんそう	
緑豆	
大豆油	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸)	
人参	
おくら	
酒かす・アルコール・米・	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
大豆油	
原料糖	
精白米	
大麦(国産)	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;肉団子の甘酢炒め</b>		
チキンボール	5 ケ	
油	2 g	
玉ねぎ	15 g	
油	0.5 g	
酢	2 g	
砂糖	3 g	
醤油	3 g	
トマトケチャップ	1 g	
丸鶏からスープ	0.6 g	
水	30 g	
でん粉	1 g	
水	1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;マカロニソテー</b>		
ツイストマカロニ	8 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーの洋風浸し</b>		
ブロッコリー	25 g	
人参	8 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
水	15 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;コーンとわかめの酢の物</b>		
コーン	10 g	
わかめ	0.7 g	
酢	1.2 g	
砂糖	0.8 g	
醤油	0.4 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
鶏肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・パン粉・砂糖・しょうゆ・粉末状植物性たん白・食塩・香辛料・植物油・加工デンプン・調味料（アミノ酸）・水・揚げ油（なたね油）・.	
大豆油	
玉葱	
大豆油	
酒かす・アルコール・米・.	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・.	
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料（アミノ酸など）・PH調整剤	
加工馬鈴薯澱粉粉	
デュラム小麦セモリナ	
大豆油	
食塩（国内製造）・砂糖・たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉を含む）・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
ブロッコリー	
人参	
食塩（国内製造）・砂糖・たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉を含む）・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
とうもろこし	
湯通し塩蔵ワカメ	
酒かす・アルコール・米・.	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・.	
精白米	
大麦（国産）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<b>&lt;主食&gt;そぼろ寿司</b>			
	米(国産)	65 g		
	酢	7.2 g		
	砂糖	6.4 g		
	塩	1.6 g		
	豚ひき肉	15 g		
	干しいたけ	0.5 g		
	人参	5 g		
	油	1.2 g		
	砂糖	0.64 g		
	醤油	0.8 g		
	醤油	0.8 g		
	本みりん	2 g		
	水	16 g		
	だし	0.22 g		
	さやいんげん	3 g		
	コーン	8 g		
	塩	0.04 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;ちくわの天ぷら</b>			
	ちくわ	27 g		
	塩	0.02 g		
	小麦粉	5.5 g		
	油	5.5 g		
		料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜のおかか和え</b>				
白菜	30 g			
ほうれん草	10 g			
醤油	0.96 g			
本みりん	0.32 g			
水	4.8 g			
だし	0.06 g			
かつお節	0.5 g			
	料理合計			
<b>&lt;副菜&gt;ウインナーとアスパラガスのソテー</b>				
ウインナー	5 g			
グリーンアスパラガス	10 g			
玉ねぎ	20 g			
油	1 g			
チキンコンソメ	0.2 g			
	料理合計			
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ（オレンジ）</b>				
オレンジ	0.13 ケ			
	料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小計			

原材料	食品添加物
精白米	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
海水	
豚肉もも	
原木乾しいたけ	
人参	
大豆油	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
いんげん	
とうもろこし	
海水	
魚肉・でん粉・植物性たん白（大豆を含む）・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料（アミノ酸）・	
海水	
小麦粉	
大豆油	
白菜	
ほうれん草	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かつおのふし	
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料（アミノ酸等）・リン酸塩（Na）・pH調整剤・酸化防止剤（ビタミンC）・発色剤（亜硝酸Na）・原材料の一部に牛・大豆を含む	
アスパラガス	
玉葱	
大豆油	
食塩（国内製造）・砂糖・たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉を含む）・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
オレンジ	
生乳100%	
かたぐちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<b>&lt;主菜&gt;鶏肉の照焼</b>		
	鶏肉	2 枚	
	油	0.6 g	
	砂糖	2 g	
	醤油	3.8 g	
	本みりん	1 g	
	水	4 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;野菜のソテー</b>		
	ブロッコリー	20 g	
	人参	7 g	
	玉ねぎ	15 g	
	油	1 g	
	チキンコンソメ	0.2 g	
		料理合計	
	<b>&lt;主菜&gt;厚揚げの膏のり焼</b>		
	生揚げ	27.5 g	
	油	0.3 g	
	砂糖	0.25 g	
	醤油	0.5 g	
	本みりん	0.15 g	
	水	1.75 g	
	あおさのり	0.1 g	
		料理合計	
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
	料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>			
バナナ	0.25 本		
	料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小 計		

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
大豆油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
ブロッコリー	
人参	
玉葱	
大豆油	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
大豆・植物油・凝固剤(塩化Mg)・消泡剤・(レシチン・(グリセリン脂肪酸エステル・(炭酸Mg	
大豆油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
あおさ	
精白米	
大麦(国産)	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	



料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;かつおカツタルソース</b>		
カツオカツ	1 ケ	乳
油	5 g	
玉ねぎ	5 g	
マヨネースタイプ(卵不使用)	6 g	
酢	0.05 g	
砂糖	0.1 g	
塩	0.05 g	
ドライパセリ	0.05 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;いんげんのごま和え</b>		
さやいんげん	15 g	
人参	5 g	
白ごま	0.24 g	
白ごま	0.32 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	4 g	
だし	0.06 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ツナと野菜のソテー</b>		
ツナフレーク	5 g	
ブロッコリー	10 g	
玉ねぎ	20 g	
油	1 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
オレンジ	0.13 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

原材料	食品添加物
かつお・たまねぎ・おろししょうが・パン粉・しょうゆ・砂糖・食塩・かつお風味調味料・水・加工デンプン1・加工デンプン2・加工デンプン3・加工デンプン4・調味料(アミノ酸等)・乳化剤・カロチノイド色素・	
大豆油	
玉葱	
食用植物油(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロチン色素・香辛料	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
海水	
パセリ	
いんげん	
人参	
ごま	
ごま	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麹(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
きはだまぐろ・野菜エキス・食塩・調味料(アミノ酸)	
ブロッコリー	
玉葱	
大豆油	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
精白米	
大麦(国産)	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

昼食

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚肉とキャベツの味噌炒め</b>		
豚肉	40 g	
キャベツ	45 g	
ピーマン	5 g	
油	1 g	
合わせみそ	2.5 g	
砂糖	1.8 g	
醤油	0.7 g	
本みりん	1.2 g	
しょうが	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;春雨サラダ</b>		
春雨	3 g	
油	0.5 g	
人参	5 g	
ほうれん草	8 g	
青じそドレッシング	4 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ウィンナーピーズ</b>		
ウィンナー	3 g	
大豆	20 g	
玉ねぎ	15 g	
水	30 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
トマトケチャップ	6 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>ミニゼリー</b>		
一口ゼリー	2 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
豚肉	
キャベツ	
ピーマン	
大豆油	
大麦・大豆・食塩・米・酒精	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
しょうが(中国)・食塩・醸造酢・しょうが加工品・増粘剤(加工デンプン)・ソルビトール・酒精・酸味料・安定剤(キサンタンガム)・香料・香辛料抽出物	
甘藷澱粉・馬鈴薯澱粉	糊料・ミョウバン
大豆油	
人参	
ほうれんそう	
糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢(国内製造)・醤油・かつおだし・食塩・青じそエキス・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香料・一部に小麦・大豆を含む	
豚肉・豚脂肪・食塩・植物性たん白・糖類・水あめ・砂糖・香辛料・加工でん粉・酢酸Na・調味料(アミノ酸等)・リン酸塩(Na)・pH調整剤・酸化防止剤(ビタミンC)・発色剤(亜硝酸Na)・原材料の一部に牛・大豆を含む	
大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・	
玉葱	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
精白米	
大麦(国産)	
【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄、クチナシ)・【グレープ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、グレープ)・砂糖1・食塩1・ゲル化剤(増粘多糖類)1・酸味料1・香料1・甘味料(ソルビトール)1・着色料(アカキャベツ、クチナシ)・【オレンジ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、オレンジ)・砂糖2・食塩2・ゲル化剤(増粘多糖類)2・酸味料2・香料2・甘味料(ソルビトール)2・着色料(紅花黄、アカキャベツ)・【ピーチ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、ピーチ)・砂糖3・食塩3・ゲル化剤(増粘多糖類)3・酸味料3・香料3・甘味料(ソルビトール)3・着色料(アカキャベツ、紅花黄)・【バイン】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、パイナップル)・砂糖4・食塩4・ゲル化剤(増粘多糖類)4・酸味料4・香料4・甘味料(ソルビトール)4・着色料(紅花黄)	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;チキンソテーパインアップルソース</b>		
鶏肉	2 枚	
塩	0.1 g	
小麦粉	3 g	
油	3 g	
パイン（缶詰）	4.2 g	
醤油	1.2 g	
料理酒	2.16 g	
砂糖	1.2 g	
水	21.6 g	
でん粉	0.22 g	
水	0.22 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;アスパラガスの洋風煮し</b>		
グリーンアスパラガス	20 g	
人参	8 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
水	15 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ちくわのソテー</b>		
ちくわ	20 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜のお浸し</b>		
白菜	30 g	
小松菜	10 g	
醤油	0.75 g	
本みりん	0.25 g	
水	7.5 g	
だし	0.21 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
海水	
小麦粉	
大豆油	
パインアップル・砂糖・クエン酸	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・ 米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
原料糖	
加工馬鈴薯澱粉粉	
アスパラガス	
人参	
食塩（国内製造）・砂糖・たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉を含む）・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし 油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
魚肉・でん粉・植物性たん白（大豆を含む）・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料（アミノ酸）・ 大豆油	
食塩（国内製造）・砂糖・たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉を含む）・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
白菜	
小松菜(九州)	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・ もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
精白米	
大麦（国産）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

昼食

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー	
昼食	<b>&lt;主菜&gt;牛肉と厚揚げの旨煮</b>			
	牛肉	25 g		
	玉ねぎ	30 g		
	人参	10 g		
	生揚げ	30 g		
	水	25 g		
	だし	0.35 g		
	砂糖	1.5 g		
	醤油	3.5 g		
	本みりん	1.75 g		
	グリーンピース	3 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;かぼちゃの青のり焼</b>			
	かぼちゃ	30 g		
	油	0.5 g		
	塩	0.1 g		
	あおさのり	0.1 g		
		料理合計		
	<b>&lt;副菜&gt;大根と胡瓜の酢の物</b>			
	大根	25 g		
	きゅうり	8 g		
	酢	2.4 g		
	砂糖	1.6 g		
	醤油	0.8 g		
		料理合計		
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>			
	米(国産)	53 g		
押麦	2 g			
	料理合計			
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>				
バナナ	0.25 本			
	料理合計			
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>				
牛乳	100 g	乳		
いりこ	1 g			
麦茶	0.06 ケ			
	料理合計			
	小 計			

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

原材料	食品添加物
牛肉	
玉葱	
人参	
大豆・植物油・凝固剤（塩化Mg）・消泡剤・（レシチン・（グリセリン脂肪酸エステル・（炭酸Mg	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
グリーンピース	
かぼちゃ	
大豆油	
海水	
あおさ	
だいこん	
きゅうり	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢（小麦を含む）・米・大豆・アルコール・	
精白米	
大麦（国産）	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ  
 ≪甲殻類≫

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;アジのごま醤油煮</b>		
あじ	0.5 切	
砂糖	1.4 g	
醤油	2.32 g	
本みりん	1.92 g	
料理酒	0.48 g	
水	14.4 g	
しょうが	0.1 g	
白ごま	0.96 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ポテトフライ</b>		
ポテトフライ	35 g	
油	1.5 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじきサラダ</b>		
*韓国産乾燥芽ひじき1kg(泉平)	2 g	
人参	10 g	
水	10 g	
だし	0.14 g	
砂糖	0.6 g	
醤油	1 g	
本みりん	0.6 g	
きゅうり	7.84 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;小松菜の和え物</b>		
緑豆もやし	20 g	
小松菜	20 g	
醤油	0.75 g	
本みりん	0.25 g	
水	7.5 g	
だし	0.21 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
あじ・食塩・pH調整剤	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
しょうが(中国)・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
ごま	
じゃがいも・植物油脂・ぶどう糖・ピロリン酸ナトリウム	
大豆油	
海水	
人参	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
きゅうり	
食用植物油脂(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮りんご汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
緑豆	
小松菜(九州)	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
精白米	
大麦(国産)	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;牛肉コロッケ</b>		
牛肉コロッケ	1 ケ	乳
油	9 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;白菜とほうれん草のレモン和え</b>		
白菜	25 g	
ほうれん草	15 g	
レモン果汁	1 g	
酢	1 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	0.8 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根洋風煮</b>		
大根	40 g	
人参	5 g	
チキンコンソメ	0.2 g	
水	15 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;コーンケチャップライス</b>		
米(国産)	55 g	
水	77 g	
コーン	5 g	
玉ねぎ	10 g	
油	1 g	
トマトケチャップ	6 g	
チキンコンソメ	1 g	
塩	0.4 g	
チキンコンソメ	0.1 g	
トマトケチャップ	0.1 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;ぶどうかん</b>		
寒天	0.4 g	
水	45 g	
ぶどうジュース	15 g	
砂糖	5 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
野菜・(ばれいしょ・(たまねぎ・(粒状大豆たん白・パン粉・砂糖・牛脂・クレーミングパウダー・食塩・植物油・牛肉・香辛料・衣・(パン粉・(小麦粉・(植物油・調味料(アミノ酸)・着色料・(カラメル・(カロチノイド・香料・一部に乳成分・小麦・大豆・牛肉を含む 大豆油	
白菜 ほうれん草 レモン・香料 酒かす・アルコール・米・ 原料糖 食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
だいこん 人参 食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
精白米 とうもろこし 玉葱 大豆油 トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料 食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
海水 トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料 海水	
海藻(紅藻類) ぶどう(チリ又はアメリカ又はアルゼンチン)・香料 原料糖	
生乳100% かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩 大麦	

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

料理／食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;サバのおかか焼</b>		
さば	0.5 切	
砂糖	0.24 g	
醤油	0.4 g	
本みりん	0.16 g	
水	0.4 g	
小麦粉	2 g	
油	2 g	
かつお節	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;キャベツのサラダ</b>		
キャベツ	25 g	
きゅうり	7 g	
人参	5 g	
マヨネーズタイプ(卵不使用)	5 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ひじき豆</b>		
*韓国産乾燥芽ひじき1kg(泉平)		
大豆	1.5 g	
グリーンピース	25 g	
油	3 g	
水	1.5 g	
だし	15 g	
砂糖	0.21 g	
醤油	1 g	
料理酒	1.5 g	
料理酒	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	0.25 本	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
さば	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
小麦粉	
大豆油	
かつおのふし	
キャベツ	
きゅうり	
人参	
食用植物油(国内製造)・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮りんご汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤(キサンタンガム)・調味料(アミノ酸)・カロテン色素・香辛料	
海水	
大豆(遺伝子組換えでない)・食塩・pH調整剤・塩化カルシウム・	
グリーンピース	
大豆油	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
米・米こじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
精白米	
大麦(国産)	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ  
 ≪甲殻類≫

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主食&gt;いなり寿司</b>		
味付けいなり揚げ	3 枚	
米(国産)	45 g	
酢	5.5 g	
砂糖	4 g	
塩	0.7 g	
白ごま	1 g	
料理合計		
<b>&lt;主菜&gt;鶏の竜田揚げ</b>		
鶏肉	2 枚	
砂糖	2.2 g	
醤油	0.86 g	
料理酒	0.56 g	
しょうが	0.15 g	
でん粉	3 g	
油	3 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ブロッコリーのお浸し</b>		
ブロッコリー	25 g	
人参	8 g	
醤油	0.6 g	
本みりん	0.2 g	
水	6 g	
だし	0.09 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;インゲンともやしの梅風味和え</b>		
さやいんげん	8 g	
緑豆もやし	20 g	
練り梅	0.2 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
料理合計		
<b>ミニゼリー</b>		
一口ゼリー	2 ケ	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
油あげ・糖類・醤油・みりん・醸造酢・アナトー色素・水	
精白米	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
海水	
ごま	
料理合計	
鶏もも肉	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
しょうが(中国)・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
加工馬鈴薯澱粉粉	
大豆油	
料理合計	
ブロッコリー	
人参	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
料理合計	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
料理合計	
いんげん	
緑豆	
梅干・漬け原材料(還元水あめ、食塩、(しそエキス・酒精・増粘剤(加工でんぷん)・酸味料・野菜色素・唐辛子抽出物・ビタミンB1	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
料理合計	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
料理合計	
【アップル】異性化液糖・濃縮アップル果汁・砂糖・食塩・ゲル化剤(増粘多糖類)・酸味料・香料・甘味料(ソルビトール)・着色料(紅花黄、クチナシ)・【グレープ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、グレープ)・砂糖1・食塩1・ゲル化剤(増粘多糖類)1・酸味料1・香料1・甘味料(ソルビトール)1・着色料(アカキャベツ、クチナシ)・【オレンジ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、オレンジ)・砂糖2・食塩2・ゲル化剤(増粘多糖類)2・酸味料2・香料2・甘味料(ソルビトール)2・着色料(紅花黄、アカキャベツ)・【ピーチ】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、ピーチ)・砂糖3・食塩3・ゲル化剤(増粘多糖類)3・酸味料3・香料3・甘味料(ソルビトール)3・着色料(アカキャベツ、紅花黄)・【バイン】異性化液糖・濃縮果汁(アップル、パイナップル)・砂糖4・食塩4・ゲル化剤(増粘多糖類)4・酸味料4・香料4・甘味料(ソルビトール)4・着色料(紅花黄)	
料理合計	
生乳100%	
かたくりいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	
料理合計	
小 計	



	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<b>&lt;主菜&gt;サケの中華風グリル</b>		
	さけ	1 切	
	丸鶏がらスープ	0.3 g	
	小麦粉	2 g	
	油	2 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;マロニーサラダ</b>		
	マロニー	3 g	
	油	0.1 g	
	人参	8 g	
	きゅうり	5 g	
	マヨネーズタイプ(卵不使用)	5 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;ちくわとアスパラのソテー</b>		
	ちくわ	8 g	
	グリーンアスパラガス	8 g	
	玉ねぎ	20 g	
	油	1 g	
		料理合計	
	<b>チキンコンソメ</b>		
		0.2 g	
		料理合計	
	<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
	バナナ	0.25 本	
		料理合計	
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>			
米(国産)	53 g		
押麦	2 g		
	料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小計		

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

原材料	食品添加物
秋鮭・しょうが・pH調整剤	
食塩・デキストリン・食用油脂・チキンエキス・野菜エキス・香辛料・調味料（アミノ酸など）・PH調整剤	
小麦粉	
大豆油	
じゃがいも澱粉・コーンスターチ・増粘剤（CMC）・増粘多糖類	
大豆油	
人参	
きゅうり	
食用植物油脂（国内製造）・醸造酢・還元水飴・食塩・濃縮洋梨果汁・濃縮にんじん汁・野菜エキス・酵母エキス・加工でん粉・増粘剤（キサンタンガム）・調味料（アミノ酸）・カロテン色素・香辛料	
魚肉・でん粉・植物性たん白（大豆を含む）・植物油・砂糖・食塩・ぶどう糖・寒天・粉あめ・調味料（アミノ酸）・、	
アスパラガス	
玉葱	
大豆油	
食塩（国内製造）・砂糖・たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉を含む）・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
バナナ	
精白米	
大麦（国産）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

原材料資料（アレルギー指示書）

該当園児アレルギーのみ  
 ≪甲殻類≫

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;カレー風味チキン</b>		
鶏肉	2 枚	
塩	0.02 g	
カレーパウダー	0.1 g	
チキンコンソメ	1 g	
トマトケチャップ	2 g	
油	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ごぼうの甘辛炒め</b>		
ごぼう	8 g	
人参	5 g	
さやいんげん	7 g	
油	1 g	
砂糖	1 g	
醤油	1.8 g	
本みりん	0.8 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;高野豆腐の含め煮</b>		
凍り豆腐	3 g	
グリーンピース	3 g	
水	25 g	
だし	0.34 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	1.6 g	
料理酒	0.8 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;茄子の煮浸し</b>		
なす	20 g	
醤油	0.5 g	
本みりん	0.25 g	
砂糖	0.04 g	
水	5.6 g	
だし	0.08 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
鶏もも肉	
海水	
ターメリック(インド、ベトナム)・コリアンダー・クミン・フェンネル・フェヌグリーク・ナツメグ・陳皮・ブラックペパー・ジンジャー・ディル・クローブ・アニスシード・シナモン・カルダモン・ガーリック・唐がらし・タイム・セロリシード・スターアニス・アジョワン・ローリエ・セージ・ローズマリー・タラゴン	
食塩(国内製造)・砂糖・たん白加水分解物(小麦、大豆、豚肉を含む)・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料(アミノ酸等)・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
大豆油	
ごぼう	
人参	
いんげん	
大豆油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
大豆・豆腐用凝固剤・重曹	
グリーンピース	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
なす	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
原料糖	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
精白米	
大麦(国産)	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

	料理／食品・規格	使用量	アレルギー
昼食	<b>&lt;主菜&gt;ハンバーグ</b>		
	ハンバーグ	60 g	
	油	1 g	
	トマトケチャップ	8 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;白菜としめじの和え物</b>		
	白菜	25 g	
	しめじ	5 g	
	人参	5 g	
	青じそドレッシング	4 g	
		料理合計	
	<b>&lt;副菜&gt;ポテトのチーズ焼</b>		
	じゃが芋	20 g	
	塩	0.08 g	
	ミックスチーズ	5 g	乳
	油	0.4 g	
		料理合計	
	<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
	米(国産)	53 g	
	押麦	2 g	
		料理合計	
	<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(オレンジ)</b>		
	オレンジ	0.13 ケ	
	料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>			
牛乳	100 g	乳	
いりこ	1 g		
麦茶	0.06 ケ		
	料理合計		
	小 計		

該当園児アレルギーのみ  
《甲殻類》

原材料	食品添加物
鶏肉・豚肉・たまねぎ・粒状植物性たん白・豚脂・でん粉・乾燥マッシュポテト・砂糖・トマトケチャップ・野菜ペースト・食塩・香辛料・オニオンエキスパウダー・酵母エキス・植物油脂・加工デンプン・炭酸Ca・焼成Ca・ピロリン酸鉄・着色料(ココア)・硫酸Ca	
大豆油	
トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・たまねぎ・香辛料	
白菜	
人参	
糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)・醸造酢(国内製造)・醤油・かつおだし・食塩・青じそエキス・酒精・調味料(アミノ酸等)・増粘剤(キサンタンガム)・香料・一部に小麦・大豆を含む	
じゃがいも	
海水	
ナチュラルチーズ(生乳(食塩(モッタルチーズ)60%以上使用)・セルロース)・大豆油	
精白米	
大麦(国産)	
オレンジ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ  
 ≪甲殻類≫

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;白身魚のマリネ</b>		
ホキ	0.5 切	
小麦粉	2 g	
油	2 g	
玉ねぎ	10 g	
酢	6 g	
砂糖	4 g	
醤油	2 g	
オリーブ油	0.2 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;野菜マカロニソテー</b>		
マカロニ	7 g	
人参	5 g	
キャベツ	10 g	
油	0.5 g	
チキンコンソメ	0.3 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;蒸かぼちゃ</b>		
かぼちゃ	30 g	
油	0.5 g	
塩	0.1 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;ほうれん草ともやしのおかか和え</b>		
ほうれん草	20 g	
緑豆もやし	25 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
かつお節	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 g	
料理合計		
小 計		

昼食

原材料	食品添加物
ホキ	
小麦粉	
大豆油	
玉葱	
酒かす・アルコール・米・	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
食用オリーブ油（スペイン製造）	
強力小麦粉・デュラム小麦のセモリナ・デュラム小麦のセモリナ	
人参	
キャベツ	
大豆油	
食塩（国内製造）・砂糖・たん白加水分解物（小麦、大豆、豚肉を含む）・デキストリン・チキンエキスパウダー・食用とうもろこし油・ぶどう糖・かつおエキス粉末・オニオンパウダー・香辛料・調味料（アミノ酸等）・カラメル色素・香料・アレルギー情報	
かぼちゃ	
大豆油	
海水	
ほうれんそう	
緑豆	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米（タイ産、国産）・米麴（タイ産米、国産米）・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かつおのふし	
精白米	
大麦（国産）	
生乳100%	
かたくちいわし（瀬戸内海産）・食塩	
大麦	

該当園児アレルギーのみ  
 ≪甲殻類≫

料理/食品・規格	使用量	アレルギー
<b>&lt;主菜&gt;豚肉の生姜炒め</b>		
豚肉	40 g	
玉ねぎ	30 g	
ピーマン	5 g	
油	2.5 g	
砂糖	1.2 g	
醤油	4 g	
本みりん	0.4 g	
料理酒	0.8 g	
しょうが	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;がんもの煮物</b>		
がんもどき	1 ケ	
人参	10 g	
水	16 g	
だし	0.22 g	
砂糖	0.8 g	
醤油	2 g	
本みりん	1.2 g	
料理合計		
<b>&lt;副菜&gt;大根といんげんのおかか和え</b>		
大根	30 g	
さやいんげん	5 g	
醤油	1.2 g	
本みりん	0.4 g	
水	6 g	
だし	0.08 g	
かつお節	0.5 g	
料理合計		
<b>&lt;主食&gt;麦入りごはん</b>		
米(国産)	53 g	
押麦	2 g	
料理合計		
<b>&lt;デザート&gt;フルーツ(バナナ)</b>		
バナナ	0.25 本	
料理合計		
<b>&lt;その他&gt;牛乳・いりこ・お茶</b>		
牛乳	100 g	乳
いりこ	1 g	
麦茶	0.06 ケ	
料理合計		
小計		

昼食

原材料	食品添加物
豚肉	
玉葱	
ピーマン	
大豆油	
原料糖	
脱脂加工大豆・小麦・食塩・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
米・米こうじの醸造調味料・たん白加水分解物・食塩・水あめ・ブドウの醸造調味料・酒精・酸味料	
しょうが(中国)・酸化防止剤(V.C)・pH調整剤	
粉末状大豆たん白・植物油脂・にんじん・乾燥マッシュポテト・食塩・揚げ油(植物油脂)・加工でん粉・クエン酸・一部に大豆を含む	
人参	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
原料糖	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
だいこん	
いんげん	
食塩・脱脂加工大豆・小麦・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢(小麦を含む)・米・大豆・アルコール・	
もち米(タイ産、国産)・米麴(タイ産米、国産米)・醸造アルコール・糖類	
かつお節・酵母エキス・かつお節エキス・かつおエキス	
かつおのふし	
精白米	
大麦(国産)	
バナナ	
生乳100%	
かたくちいわし(瀬戸内海産)・食塩	
大麦	